

*libero* line



**Electrolux**



*Thinking of you*  
**Electrolux**



Libero Line, el último  
y más innovador  
concepto de cocción  
frente al cliente

# Sirva a todo el mundo, en cualquier lugar

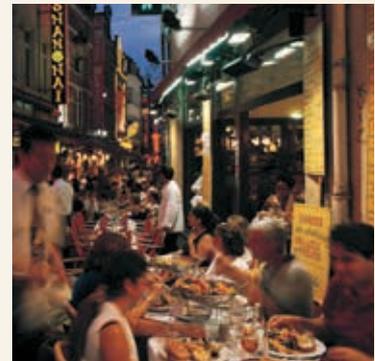
*Con Libero line, Electrolux ha conseguido incluso a los clientes más exclusivos.*

## **Buffets Gourmet**

Sirva a cientos de clientes, comidas de alta calidad, en un tiempo mínimo.

## **Cenas Casual**

Prepare una extraordinaria variedad de recetas originales, desde los aperitivos y entrantes hasta los postres.



## **Cafés y bares**

Prepare platos rápidos para la gente ajetreada. Cualquier cosa desde simples sandwiches a comidas para sentarse.

## **Desayunos de trabajo**

Cocine una amplia variedad de platos y así sus clientes comenzarán con el desayuno perfecto para el día perfecto.



## **Cenas en el exterior**

Lo último en cocción frente al cliente. Adapte su cocina a todos los estilos y entornos. Asar a la plancha, saltear, cocer al vapor e incluso freír.

## **Stands de comidas y bebidas**

Garantice a sus clientes un variedad de alimentos en un tiempo récord. Asar a la plancha pescados, carnes e incluso verduras sin mezclar sabores.





# Plancha

La comida con todo el sabor y color que sus clientes esperan

*Con esta versátil plancha, puede servir fácil y rápidamente pescado, carne, pollos, verduras, tortillas y muchos más alimentos.*



- Alzatina integrada para **proteger a sus clientes**
- Panel de control liso **resistente al agua** que facilita la limpieza
- Construcción robusta para una larga durabilidad en acero inoxidable altamente **resistente a la corrosión**

- **Sirva a sus clientes en un tiempo récord!** De 20°C a 265°C en menos de 15 minutos
- Gracias a su superficie de cromo, puede cocinar diferentes tipos de alimentos **sin que los sabores se mezclen**
- Además, las características del cromo garantizan en todo momento una **limpieza y un brillo perfectos**
- El nivel correcto de temperatura se mantiene para **cocinar y asar a la plancha uniformemente**
- Los residuos de alimentos que quedan en la superficie se eliminan fácilmente con la herramienta especial de limpieza
- Los jugos o grasas residuales se recolectan en un cajón que se puede quitar para **facilitar su limpieza**



- Superficie de 10 mm de grosor en cromo antiadherente que asegura la **no dispersión de calor** en la atmósfera
- **Cocción rápida y uniforme** garantizada por la superficie cromada gracias a un innovador elemento de calentamiento situado bajo el plato
- El ventilador de enfriamiento sólo opera cuando es necesario, por ello **se reduce el nivel de ruido**
- 4 patas regulables en altura
- Botón especial "P" para memorizar el nivel de calentamiento deseado para usos posteriores
- Botón "MAX" que permite **alcanzar la temperatura más alta inmediatamente**



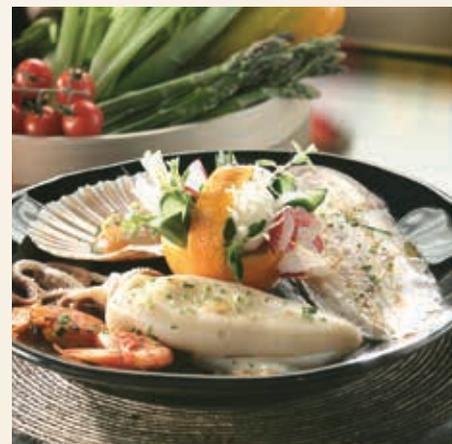
**Excelente uniformidad de la temperatura**



Productividad por hora	
tipo de comida	raciones/hora
Pechugas de pollo	90
Atún	100
Emperador	80
Verduras a la plancha	45
Huevos fritos	110

\*\* las cantidades pueden variar dependiendo del tamaño del alimento y de la temperatura de la superficie de cocción

modelo	dimensiones (wxdxh)	potencia	voltaje	temp.
lengthwise	325x600x180 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	265 °C
crosswise	600x325x180 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	265 °C





# Wok de inducción

Saltear, rehogar o cocinar platos étnicos o tradicionales en pocos segundos

*Caliente y comience a cocinar todo tipo de salteados de estilo asiático, pastas, sopas, huevos revueltos y mucho más.*



- Panel de control liso resistente a salpicaduras de agua
- Esquinas redondeadas, ajuste perfecto entre unidades y superficies lisas que hacen las labores de limpieza más sencillas
- 4 patas regulables en altura
- Sartén opcional de acero inoxidable (diám. 350 mm) con mango de acero inoxidable

- **Maximice la eficiencia energética**, gracias a la detección automática de la sartén, sólo transfiere potencia mientras ésta esté presente
- Mantiene un **agradable lugar de trabajo** ya que no hay emisiones de calor en el ambiente, sólo calienta las sartenes de inducción magnética
- La superficie del Wok, de cristal cerámico de gran impacto y alto rendimiento, **facilita y hace más rápida la limpieza**
- Potencia digital fácil de usar, niveles de 1 a 12. Ajuste rápidamente tocando los botones de arriba y abajo
- Tres botones de selección rápida están preajustados a los niveles 6, 10 y 12
- Construcción fiable en acero inoxidable altamente **resistente a la corrosión**



**RÁPIDEZ**

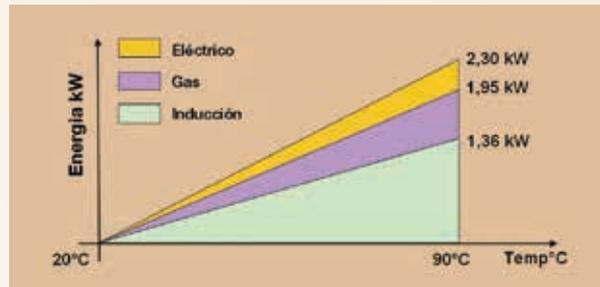
La energía es directamente transferida a la sartén de inducción por contacto. Las partículas de hierro de la sartén son termalmente activadas gracias a los campos electromagnéticos creados por los inductores. **El calor no se dispersa**

**SEGURIDAD**

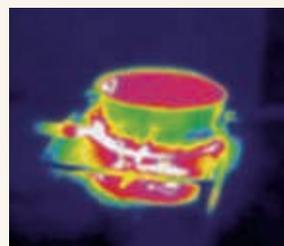
No hay fuegos abiertos o calientes en la superficie. **No existen riesgos de quemaduras** la superficie permanece fría después de la cocción

**EFICIENCIA**

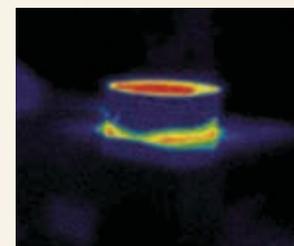
El 90% del gasto de energía es transferido a la sartén. Cuando la sartén se retira la **energía desaparece**



Energía requerida para calentar 12 litros de agua de 20° a 90°C



Calor radiado a partir de un aparato de gas (Eficiencia 57%)



Calor radiado a partir de una placa de inducción (Eficiencia 90%)



**Productividad por hora**

tipo de comida	raciones/hora
pasta	120
arroz frito	100
vegetales	60

\*\* las cantidades pueden variar dependiendo del tipo de alimento y el nivel de potencia seleccionado

modelo	dimensiones (wxdxh)	potencia	voltaje	nivel potencia
un bol wok	325x400x180 mm	3,2 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-12





# Top de Inducción

Exquisitos platos recién cocinados en un tiempo récord

*Al no haber pérdidas de calor durante la cocción, le permite preparar con rapidez platos a la sartén a la vez que mantiene un ambiente perfecto para sus clientes.*



- **¡Reduzca sus costes!** Ahora puede ahorrar hasta un 60% de energía utilizando los tops de inducción
- Sorprenda a sus clientes sirviéndoles **sus platos favoritos en pocos minutos** gracias al reducido tiempo de calentamiento de la inducción
- Completamente sellada, con superficie de cocción de cristal cerámico (4 mm de grosor) para una **durabilidad añadida**
- Las superficies lisas y las esquinas redondeadas hace que la **limpieza** sea **extremadamente fácil y sencilla**
- Construcción robusta en acero inoxidable, lo cual **evita riesgos de corrosión**
- Flexible, aparatos con 2 zonas, tanto el modelo lengthwise como el crosswise (compact), ofreciendo un **reducido tamaño** ideal para pequeños espacios
- Zonas de cocción con doble aro espiral (180 mm) donde se pueden acomodar sartenes de inducción desde 120 mm
- Como accesorios opcionales hay disponible una serie de sartenes



Sartén de acero inoxidable (diám. 200mm)



Sartén universal (diám. 240/280mm)



Sartén antiadherente (ranurada o lisa)

- El aparato de una sola zona tiene un área de cocción espiral (diám. 270 mm)
- **No es necesario el precalentamiento.** Disponibilidad de potencia rápida y el calor es directamente transferido al fondo de la sartén
- **Ahorro de energía, alta eficiencia y bajos costes de funcionamiento**
- Elimina el riesgo de quemaduras ya que el cristal cerámico empieza a enfriarse en cuanto se retira la sartén de la superficie
- Panel de control con display de nivel de potencia digital de 1 a 12. Los niveles de potencia de energía se activa simplemente pulsando los botones de subir y bajar
- Tres botones preajustados de **selección rápida** a niveles 6, 10 y 12



Productividad por hora		
tipo de alimento	raciones/hora 1 zona	raciones/hora 2 zonas
pechugas de pollo	25	36
tortillas	24	35
huevos fritos	80	116

\*\* las cantidades pueden variar dependiendo del tamaño de los alimentos y de la temperatura de la superficie de cocción

modelo	dimensiones (wxdxh)	potencia	voltaje	nivel potencia
lengthwise 2 zonas	325x600x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
crosswise 2 zonas	600x325x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
una zona	325x400x130 mm	3,2 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-12





# Top por Infrarrojos

Sirva cualquier alimento rápidamente, desde el desayuno hasta los postres

*En un espacio muy reducido podrá perfectamente saltear o freír todo tipo de alimentos, o simplemente utilizarlo para regenerar o mantener sopas, salsas y estofados.*



- Su **eficiencia energética** se consigue gracias al doble aro de las zonas de cocción: las zonas de cocción espirales se calientan en base al tamaño de la sartén. Una sartén pequeña sólo activará el aro interior que es más pequeño
- Con el top por infrarrojos siempre dependerá de la **exactitud de la temperatura fijada**
- Es el top de cocción de mayor flexibilidad, ya que **no existen restricciones** en el tipo de la sartén. Puede perfectamente utilizar sartenes de acero inoxidable, cobre, hierro fundido o acero dulce. Algunas de estas sartenes se pueden pedir como accesorio opcional
- Su construcción en robusto acero inoxidable asegura una **larga durabilidad** y protege contra la corrosión
- **Limpieza rápida y sencilla** gracias a las esquinas redondeadas y a su superficie de cocción sellada completamente de cristal cerámico (grosor 4 mm)
- **Extremadamente versátil**, con 2 zonas de cocción espirales (diám. 220 mm cada una) tanto lengthwise como crosswise, ofreciendo un **reducido tamaño** ideal para pequeños espacios



Sartén de acero inoxidable (diám. 200mm)



Sartén universal (diám. 240/280mm)



Sartén antiadherente (ranurada o lisa)

- Aparato de una sola zona con el área de cocción espiral (diám. 270 mm)
- **No sólo para cocinar**, también se puede utilizar para mantener los platos calientes o a la temperatura deseada
- 4 patas regulables en altura para asegurar una **completa estabilidad**
- Fácil de usar, **panel de control con botones táctiles** con display de temperatura
- Botón especial "P" que memoriza el nivel de la temperatura deseada para usos futuros
- Botón "MAX" que le permite **alcanzar la máxima temperatura de inmediato**



**Productividad por hora**

tipo de alimento	raciones/hora 1 zona	raciones/hora 2 zonas
pechugas de pollo	25	36
tortillas	24	35
huevos fritos	80	116

\*\* las cantidades pueden variar dependiendo del tamaño de los alimentos y de la temperatura de la superficie de cocción

modelo	dimensiones (wxdxh)	potencia	voltaje	nivel potencia
lengthwise 2 zonas	325x600x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
crosswise 2 zonas	600x325x130 mm	3,6 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
una zona	325x400x130 mm	2,5 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-12



Libero Line HP,  
Alta Calidad  
Alta Eficiencia  
Altos Rendimientos



# HP Wok de Inducción

*El HP Wok de Inducción es ideal para preparar platos de comida étnica o recetas “à la minute” que requieren altas temperaturas y tiempos reducidos.*



- Con el calentamiento por inducción, la sartén Wok alcanza una alta temperatura rápidamente, por lo que las carnes y los pescados mantienen sus jugos y los vegetales **mantienen su color, sabor y vitaminas**
- **Prepare comidas saludables** gracias a la forma cóncava del Wok lo cual garantiza un **calor uniforme** y menos necesidad de grasa para cocinar
- 9 niveles de potencia para un **control preciso de la temperatura**
- **Ahorre energía** gracias al reconocimiento automático de la sartén, lo cual transferirá la potencia fijada tan pronto como la sartén toque la superficie de cocción, dejará de transferir el calor cuando la sartén se eleve
- **Sin llamas. Sin pérdida de calor.** Sólo se calienta la sartén, no la superficie, resultando así un **ambiente seguro y fresco**
- Superficie de cocción cerámica lisa de cristal **muy fácil de limpiar.** Simplemente déjela enfriar, aplique unas gotas de limpiador y seque con un paño suave

modelo	dimensiones (wxdxh)	potencia	voltaje	nivel de potencia
una zona	400x475x180 mm	3,5 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
una zona	400x475x180 mm	5 kW	400 V 50/60 Hz 3N	1-9





# HP Top de Inducción

*Rápido, seguro y eficiente. Un aparato capaz de garantizar un preciso rendimiento para las demandas más exigentes.*



- Construcción robusta en acero inoxidable que garantiza una gran **fiabilidad y durabilidad**
- **Extremadamente fácil de limpiar**, top en cristal cerámico de gran resistencia. La comida no se quema en la superficie del top, ya que éste permanece más frío que las cocinas estándar por lo que no hay riesgo de humos como los ocasionados por el gas o que los derramamientos se queden pegados

- **Cocción de alto rendimiento** en una sola zona de cocción (340x340 mm). Ideal para hervir, regenerar, mantener caliente, asar y mucho más
- **94% de eficiencia energética** gracias al sistema integrado de detección de sartenes el cual transfiere el calor directamente a la sartén sólo cuando ésta está presente
- **Ahorro de tiempo. Cocción inmediata.** No necesita precalentamiento. La potencia se transfiere tan pronto como la sartén se sitúa sobre la superficie
- **Máxima versatilidad** y cocción precisa con 9 niveles de potencia
- **Seguridad del operador garantizada** gracias al control de temperatura integrado, el cual deja de transmitir el calor a la zona de calentamiento antes de que se sobrecaliente la bobina de inducción. Cuando la superficie se enfría la zona de calentamiento volverá automáticamente a funcionar

modelo	dimensiones (wx dxh)	potencia	voltaje	nivel de potencia
una zona	400x475x120 mm	3,5 kW	230 V 50/60 Hz 1N	1-9
una zona	400x475x120 mm	5 kW	400 V 50/60 Hz 3N	1-9

# HP Plancha

*La HP Plancha se adapta a las diferentes necesidades de tipos de cocción. Amplíe su menú garantizando unos resultado top en calidad y maximice la productividad.*



- Puede **cocinar a la plancha, sellar, freír o dorar** diferentes alimentos a la vez sin el riesgo de mezclar sabores
- Superficie de cocción en cromo duro que proporciona una **mínima dispersión del calor** resultando un agradable ambiente de trabajo y un **ahorro en los costes energéticos**
- **Gran superficie de cocción** (800x380 mm) que permite al operador satisfacer sus múltiples necesidades al mismo tiempo
- 2 zonas controladas termostáticamente de forma independiente (4 kW cada una) para una **cocción precisa** (desde 50°C a 300°C)
- Indicador luminoso de control para cuando la temperatura seleccionada es alcanzada

- Construcción en acero inoxidable 304 AISI para una mayor **durabilidad**. Altamente resistente a la corrosión
- Bandeja recolectora de grasas posicionada bajo el frontal del aparato de **fácil limpieza** de los aceites y residuos
- Alzatina sobre los tres lados que **protegen las áreas de alrededor** se salpicaduras de aceite, puede quitarse fácilmente para su limpieza
- Rascador disponible como accesorio

modelo	dimensiones (wxdxh)	potencia	voltaje	temp.°C
2 zonas	800x485x250 mm	8 kW	400 V 50 Hz 3N	50°C to 300°C





# Punto Libero

*Cocine frente a sus clientes sin malos olores. Elija sus aparatos favoritos de Libero y... ¡cocine y sirva sus mejores platos en cualquier lugar!*



Punto Libero 3 unidades con paneles frontales como opcional

- El Punto Libero es un **versátil mostrador móvil compacto** diseñado para albergar tres aparatos Libero
- **Se adapta a todos los estilos y ambientes** desde primera hora de la mañana en salas de desayuno, hasta más tarde en un cocktail en el jardín
- Innovadores **unidades refrigeradas**, con 2 cajones refrigerados para mantener los ingredientes frescos a mano mientras se cocina. Modelos disponibles con 2 ó 3 aparatos top de Libero
- Las **unidades estándar** pueden albergar 2 ó 3 aparatos top de Libero. Cajones neutros (como opcional) se pueden añadir para incrementar la flexibilidad

- La tecnología del **sistema Anti-Olores reduce notablemente los olores** emitidos durante la cocción
- Gracias a la forma redondeada del top transparente del Punto Libero, se garantiza una **mejor ventilación de los olores y humos** mientras se utiliza para situar los platos ya preparados
- Ideal para regenerar productos precocinados y para cocinar productos bajos en grasas o que se preparen en poco tiempo.





Punto Libero 2 unidades (en acero inoxidable como estándar)

- **Panel de control con display digital:** botón on/off y botones de subir/bajar para regular la velocidad variable del ventilador
- **Paneles como alzatinas laterales transparentes** que protegen a los clientes ante cualquier salpicadura durante las operaciones de cocción
- Incorpora, como estándar, un práctico **soporte para recipientes GN 1/9** para condimentos y guarniciones que siempre están a mano
- La modularidad de los cajones (opcionales) permiten al operador sacar el máximo partido al **espacio disponible bajo la superficie de cocción**. Para mantener los alimentos o almacenar cazuelas/sartenes y utensilios
- Como opcional se puede montar sobre la unidad un **estante lateral abatible** como un extra para situar platos o utensilios

Datos técnicos	
Voltaje (V)	400 V
Frecuencia (Hz)	50
Fases	3N
Dimensiones (wxdxh) LP3	1310x775x1200 mm
Dimensiones (wxdxh) LP2	1000x775x1200 mm

\*\* modelos disponibles con cajones neutros o refrigerados, para albergar tanto aparatos top de Libero Line (1 fase) como de Libero Line HP (3 fases)



# Punto Libero Refrigerado

*Mantener los ingredientes frescos es calidad. El Punto Libero con cajones refrigerados integrados nunca le fallará.*



Punto Libero Refrigerado 3

- Mostrador móvil de cocción frente al cliente
- No necesita desagüe
- Modelos disponibles para albergar aparatos top de Libero Line monofásicos o trifásicos (como opcional)
- 2 cajones refrigerados integrados aptos para recipientes GN (estándar)
- Rango de temperatura de los cajones de 0°/+10°C con regulación independiente
- Capacidad: 30 litros por cada cajón
- Cajones neutros disponibles como opcional



Cajón en acero inoxidable apto para recipientes GN



Punto Libero Refrigerado 2

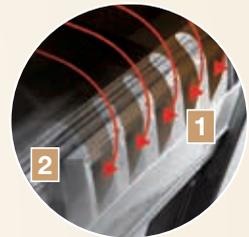
# Sistema Anti-Olores ...

*Prepare apetitosos platos directamente frente al cliente mientras que al mismo tiempo se mantiene un **confortable ambiente** con el Punto Libero. Simplemente pulse **On** en la unidad y fije la velocidad del ventilador, el Punto Libero hará el resto.*

**1** Los molestos olores y humos producidos por la cocción son primeramente desviados a través del filtro Laberinto para separar las grandes partículas de grasa y el vapor.

**2** Una doble filtración que pasa desde el filtro laberinto a un filtro de malla fina de metal entrelazada, proporciona una mayor reducción de las partículas de grasa

**3** El tercer y paso final, el sistema de filtrado lleva el aire hacia un filtro de carbón activado el cual absorbe el vapor remanente y las partículas volátiles eliminando así los malos olores.



- **Filtro laberinto** - captura las partículas más grandes del vapor y las grasas gracias a la forma de laberinto.

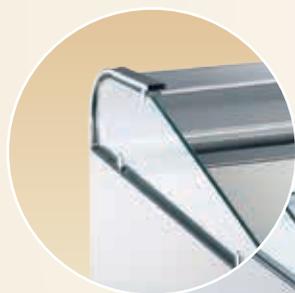
- **Filtro de malla de metal** - captura las partículas más pequeñas del vapor y las grasas gracias a su particular textura

- **Filtro de Carbón activado** - el carbón absorbe el vapor y las partículas volátiles generadas durante el proceso de cocción.

El sistema completo se puede **desmontar y lavar** en el lavavajillas

*...aire fresco y limpio*

# Añada su toque personal



Paneles laterales transparentes



Soporte para recipientes GN 1/9



Estante lateral abatible (opcional)



Cajones modulares neutros (opcional)



Elija su color favorito.



\*acero inoxidable (estándar)  
\*paneles frontales (opcional)



# Grills

Ase a la parrilla cualquier cosa que desee a la perfección

*Compacto, versátil e ideal para hacer a la parrilla sandwiches, verduras, carnes o pescados. Satisfacción garantizada.*



- La superficie de cocción de hierro fundido le permite **crear** una gran variedad de platos **rápida y fácilmente**
- Obtenga los **mejores resultados de asado** eligiendo entre placas lisas o ranuradas, se regulan según el grosor de los alimentos
- Gran superficie de cocción **ideal para los diferentes tamaños y formas de los alimentos**
- La superficie de cocción se calienta uniformemente sin dejar zonas frías, lo que les hace perfectos para **asar en cualquier momento**
- **Evita el riesgo de quemaduras** gracias a la temperatura controlada termostáticamente



- Superficies de cocción cubiertas por una capa esmaltada de vidrio, **resistente a arañazos y oxidación**
- Placa superior auto-balanceable **eliminando el riesgo de que se cierre accidentalmente sobre sus alimentos**
- Superficie de cocción de varios tamaños: 250x255mm (1 zona); 355x255mm (1½ zona); 500x255mm (2 zonas)
- Las resistencias son a prueba de golpes y garantizan un **calentamiento uniforme** a lo largo de toda la superficie para unos **resultados perfectos** en todo momento
- Termostato integrado para la **regulación precisa** de las temperaturas, rango de 0°C a 300°C
- El indicador luminoso se ilumina durante el precalentamiento y automáticamente se apaga cuando alcanza la temperatura fijada



- Estructura en acero inoxidable para una **durabilidad y robustez añadida**
- Bandeja recolectora para residuos y grasas que se extrae fácilmente para hacer las labores de **limpieza más sencillas**



modelo	dimensiones (wxdxh)	potencia	placas (superior/inferior)
1 zona	260x435x235 mm	1,55 kW	lisa/lisa ranurada/lisa ranurada/ranurada
1½ zonas	380x435x235 mm	2,05 kW	lisa/lisa ranurada/lisa ranurada/ranurada
2 zonas	515x435x235 mm	3,1 kW	lisa/lisa ranurada/lisa ranurada/ranurada ranurada/mixta



# Horno Mini Combi

Lo último para servir comidas en cualquier lugar

*Una solución versátil para satisfacer las múltiples necesidades de la cocina.*



- Horno convección vapor fácil de usar, ideal para **el profesional de la cocina en espacios pequeños**
- Simplemente enchufándolo y rellenando el depósito con agua, lo puede llevar donde quiera
- **No necesita una conexión de agua**
- Prepare carnes, verduras e incluso postres, gracias a las diferentes funciones de este **versátil** horno (convección, vapor, vapor a baja temperatura y combinado de convección/vapor)
- Suministrada con un set de bandejas para vapor y para asar 1/2 GN, rejillas y bandejas de pastelería de aluminio
- **Seguridad garantizada** gracias a la puerta del horno auto-balanceable con cierre
- Las partes internas se pueden **desmontar fácilmente** para su limpieza
- Cuatro mandos de control para seleccionar el modo de cocción, tiempo, temperatura y ventilación
- El indicador luminoso de precalentamiento se apaga tan pronto como alcanza la temperatura fijada

## Datos técnicos

Voltaje (V)	230 V
Frecuencia (Hz)	50
Fases	1N
Potencia (kW)	2,2 kW
Dimensiones (wxdxh)	350x560x465 mm



Depósito de agua



**Vapor Máximo** - un rápido método de cocción apto para alimentos que normalmente se cocinan en agua

- Temperatura del vapor por encima de 98°C
- Resultados perfectos: conserva tanto las vitaminas como la forma y color
- Ideal para todo tipo de vegetales y patatas



**Vapor Bajo** - para una cocción lenta y uniforme

- Temperatura del vapor alrededor de 85°C
- Proteja sus platos mientras se conservan los minerales y vitaminas, así como el sabor y color
- Ideal para pescados, mantenimiento de platos de carne, y productos envasados al vacío



**Cocción Combi** - una combinación entre humedad alta y control preciso de la temperatura

- Temperatura del vapor alrededor de 85°C
- Mantiene la pérdida de peso al mínimo
- Conserva las vitaminas y minerales sin alterar el sabor
- Ideal para pescados, vegetales, carnes y productos envasados al vacío



**Cocción a Convección** - el mejor método para asar todo tipo de alimentos

- Resultados perfectos en cualquier momento sin riesgo de quemaduras gracias a la ventilación integrada
- Cocine de todo, desde filetes de pescado, carne o verduras hasta postres y biscuits



**Enfriamiento** - cocine una gran variedad de alimentos rápidamente, sin pérdida de tiempo en enfriar el horno

- Utilice sólo el ventilador integrado para un rápido enfriamiento
- Ideal cuando tiene que cambiar de haber hecho un asado de carne a calentar comidas delicadas, pescados o verduras



Productividad	
tipo de alimento	Cocción tiempo (min.)
asado de cerdo	60
filetes de salmón	20
vegetales	25
muffins de frutas	15

\*\* las cantidades pueden variar dependiendo del tipo de alimento y la temperatura deseada

# Gama Libero Line



Top de Inducción lengthwise



Top de Inducción crosswise



Top de Inducción una zona



Top por Infrarrojos lengthwise



Top por Infrarrojos crosswise



Top por Infrarrojos una zona



Plancha lengthwise



Plancha crosswise



Wok de Inducción una zona



HP Plancha lengthwise



HP Wok de Inducción una zona



HP Top de Inducción una zona



Punto Libero 2/3 unidades



Grills 1, 1½, 2 zonas



Horno Mini Combi



  
Electrolux

